

# Pechuga de pollo rellena con salsa de hongos, omelette de alcauciles y papas guisadas



Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria Pechugas de pollo: 2 Unidades

Caldo para el nage

Apio: 1 Rama

Chutney

Limas: 1 Unidades

Farce de verduras

Cebolla: 1 UnidadYema: 1 UnidadEspinaca: 1 PaqueteAjo: 2 Dientes

Aceite: 1 cda. Queso rallado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto Aceitunas negras: 200 g

Manteca: 1 cda.

Omelette de alcaucil y manzana verde

Sal: A gusto

Huevos: 6 Unidades Curry: A gusto

Manteca: 25 g

Papas guisadas

Papas: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda. Caldo De Ave: 200 cc

## Salsa de hongos

**Hongos secos**: 30 g **Vino Blanco**: 100 cc **Ajo**: 1 Diente **Echalotte**: 1 Unidad

Crema de leche: 200 cc Aceite De Oliva: 1 cda.

Caldo De Ave: 300 cc

## **Varios**

Ciboulette picado: A gusto

# Preparación de la Receta

• Deshuese las pechugas, sin separarlas, y elimie la piel.

#### Farce de verduras

- Pique finamente el ajo.
- Corte la cebolla doble ciselado.
- Descaroce las aceitunas y filetee.
- Blanquee la espinaca en abundante agua salada hirviendo durante 3 minutos.
- Pase por agua helada, escurra y pique finamente.
- En una sartén con aceite y manteca saltee la cebolla y el ajo
- Condimente con sal.
- Añada la espinaca y la pimienta.
- Incorpore las aceitunas y la crema.
- Pase la preparación a un bowl, deje enfriar e incorpore el queso y la yema.

#### Armado

- Salpimiente la cara interna de la doble pechuga.
- Disponga en cada mitad un poco del relleno.
- Cierre los filetes y luego la pechuga.
- Pincele una platina con aceite y acomode la pechuga con el lado anterior hacia arriba.
- Pincele la superficie del **pollo** y rocíe con el vino.
- Cocine en el horno caliente durante 15 minutos.

# Salsa de hongos

- Hidrate los **hongos** durante 2 horas y pique finamente.
- Corte el echalotte en emincée.

- Pique finamente el ajo.
- En una sartén con aceite de olvia saltee el ajo y el echalotte.
- Incropore el vino y deje reducir a la mitad de su voulmen.
- Añada los hongos y el caldo
- Deje reducir a fuego medio.
- Condimente con sal y pimienta negra.
- Agregue la crema de leche y termine de reducir a fuego bajo.

# Omelette de alcaucil y manzana verde

- Pele la manzana y corte en brunoise.
- Límpie los **alcauciles** hasta obtener los corazones solos.
- Blanquee los corazones de alcauciles en agua acidulada y corte en brunoise.
- Bata ligeramente los huevos.
- Incorpore la manzana y los corazones de alcauciles, la sal y el curry.
- En una sartén caliente derrita la manteca.
- Vuelque la preperación de huevos y mezcle con un tenedor.
- Cuando semicoagulen, corra la mezcla hacia el extremo de la sartén.
- Incline la sartén sobre el fuego y efectúe golpes secos en el mango para hacer girar la omelette.

# Papas guisadas

- Lave las papas y corte en rebanadas, al bies de 1, 5 cm de espesor.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el *ajo* y las papas de ambos lados.
- Agreague el caldo y tape la sartén
- Cocine hasta que absorba totalmente el líquido.

### Presentación

- En el centro de un plato sirva la omelette, a los costados de la misma las papas, en el otro costado la pechuga fileteada
- Salsee por el costado de la pechuga.
- Espolvoree las papas con ciboulette picado.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-rellena-con-salsa-de-hongos-omelettede-alcauciles-y-papas-guisadas